



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

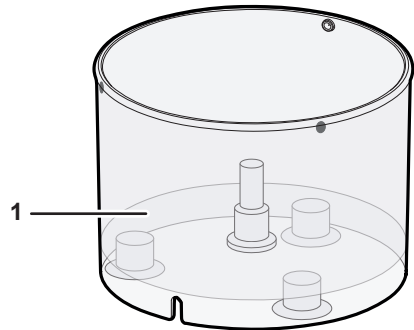
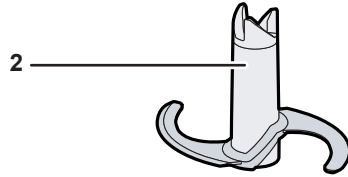
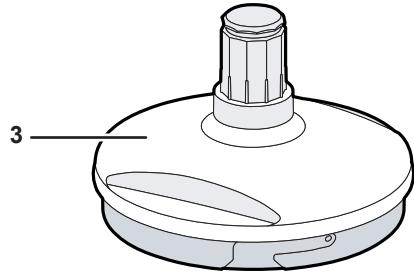
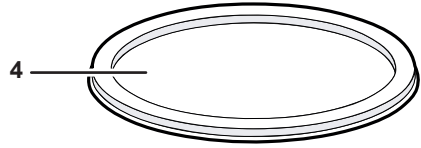
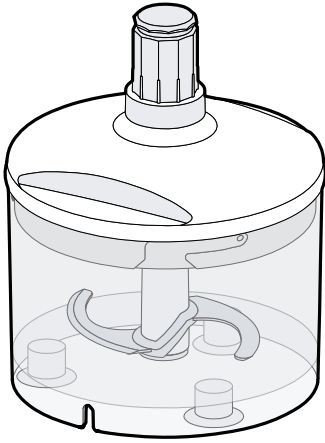


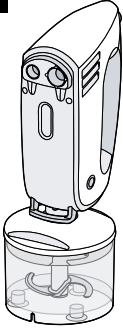
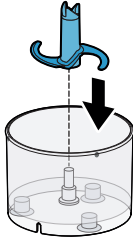
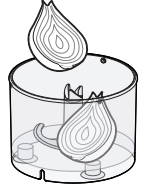
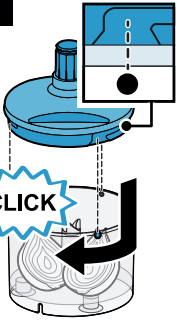
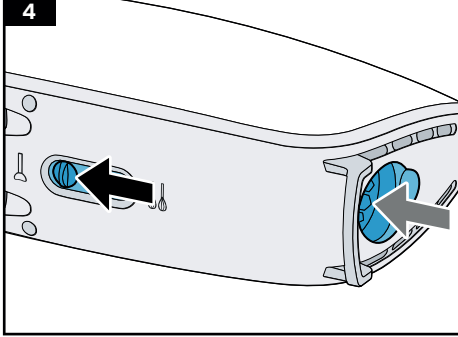
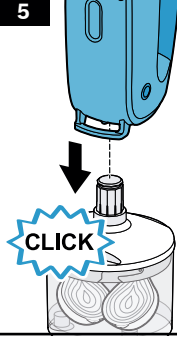
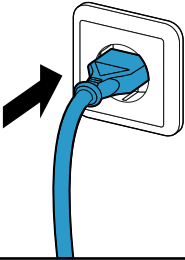
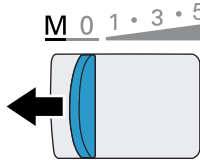
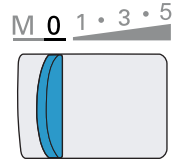
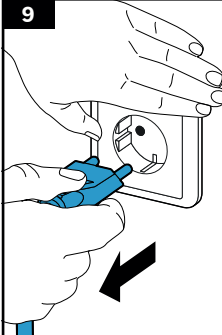
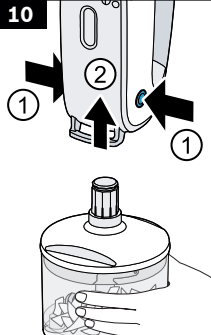
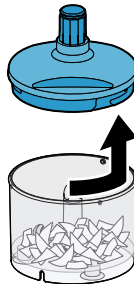
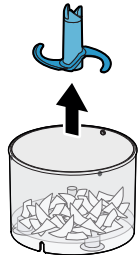
Accessories (Hand Mixer)


















MFQ364..







[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Handmixer)	5
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand Mixer)	8
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires (Batteur)	10
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori (Sbattitore)	13
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Handmixer)	15
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør (Håndmixer)	18
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør (Håndmikser)	20
[sv]	Brugsanvisning	Tillbehör (Handmixer)	22
[fi]	Käyttöohje	Varusteet (Vatkain)	24
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora)	26
[pt]	Instruções de serviço	Acessórios (Batedeira)	29
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Μίξερ χειριού)	32
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El mikseri)	35
[pl]	Instrukcja obsługi	Aksesoria (Mikser ręczny)	37
[uk]	Інструкція з експлуатації	Приладдя (Ручний міксер)	40
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Ручной миксер)	43
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكمليات (مضرب خفق كهربائي)	47

A



B**1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****12**

C					
	 → 	50 - 100 g	M	10-20 s	
	 →  1x1 cm	50 - 100 g	M	20 - 40 s	
	 → 	5 - 20 x 	M	3 - 15 s	
	 → 	50 - 100 g	M	2 x 2 s	
		5 - 15 g	M	8 - 20 s	
	 → 	50 - 150 g	M	5 - 30 s	
		150 g	M	<ul style="list-style-type: none"> ● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s 	

D			
			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MFQ364.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten.

Handrührgerät nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

Sicherheitshinweise

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen. Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

⚠ Wichtig!

Niemals mit dem Schnellmixstab im Zerkleinerer-Behälter arbeiten. Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet. Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

⚠ Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden. Die Reinigungshinweise beachten. Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Universalzerkleinerer

→ Bild

- 1 Behälter
- 2 Messer
- 3 Getriebeaufsatz
- 4 Deckel

Bedienen

Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten.

→ Bild

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.


Achtung!

- Universalzerkleinerer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden!
- Vor dem Zerkleinern von Fleisch, Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).

→ Bild

- Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
1. Messer einsetzen.

Wichtig: Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.

2. Lebensmittel einfüllen.
3. Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
4. Schieber auf Position  stellen. Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.
5. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
6. Netzstecker einstecken.
7. Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Schalter auf Stufe **M** stellen und festhalten.

Tipp: Die besten Resultate werden mit Intervallbetrieb (kurz einschalten, Pause, kurz einschalten, ...) erreicht.

Wichtig: Universalzerkleinerer niemals von der Arbeitsfläche abheben!

8. Nach der Verarbeitung den Schalter auf **0** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten.
9. Netzstecker ziehen.
10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
11. Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
12. Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen.

Beispielrezept: Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung:

- 100 g Waldhonig (5 °C)
- 20 g Apfel in Würfeln (1 cm)
 - In den Universalzerkleinerer geben und 3 Sekunden auf Stufe **M** mixen.

Kuchen:

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel
 - Die Eier trennen.
 - Eiweiß steif schlagen.
 - Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
 - Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
 - Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
 - Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
 - Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Reinigen

Das Zubehör muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. → **Tabelle D**

- **Den Aufsatz des Universalzerkleinerers** mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend trocken reiben.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the hand mixer MFQ364...

Follow the operating instructions for the hand mixer.

Do not attach or remove the hand mixer until the appliance is at a standstill. The accessory is suitable only for the use described in these instructions.

Safety information

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch the blade of the universal cutter with bare hands. Clean with a brush. The universal cutter must be completely assembled before use!

⚠ Important!

Never use the quick blender in the universal cutter container. The universal cutter is not microwave-safe. Do not fit or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

⚠ Risk of harm to health!

Soiling on surfaces may be harmful to health. Follow the cleaning instructions. Clean surfaces which come into contact with food before each use.

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Universal cutter

→ Fig. **A**

- 1 Container
- 2 Blade
- 3 Gear attachment
- 4 Lid

Operation

Warning!

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. → Fig. **C**

The universal cutter is suitable for cutting up meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds.

Warning!

- The universal cutter should only be used once fully assembled!
- Before cutting up meat, remove gristle, bones and sinews.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit etc.).


→ Fig. **B**

- Place the container on a smooth, clean work surface and press into position.

1. Insert blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

2. Add food.

3. Place the gear attachment on the container and rotate clockwise until it clicks into position.
4. Move the slider to position . The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.
5. Place the base unit on the gear attachment and press until it audibly clicks into position.
6. Insert the mains plug.
7. Hold the base unit and universal cutter firmly. Turn the switch to setting **M** and hold.

Tip: The best results will be achieved by operating the appliance intermittently (switch on briefly, pause, switch on briefly, ...).

Important: Never lift the universal cutter off the work surface!

8. After processing set the switch to **0**. Wait until the drive comes to a standstill.
9. Pull out the mains plug.
10. Hold down both release buttons and remove the base unit.
11. Turn the gear attachment anticlockwise and remove.
12. Hold the blade by the plastic handle and take out.
 - Clean all parts immediately after use.

Sample recipe: Honey cake with apples

Honey-apple mixture:

- 100 g forest honey (5 °C)
- 20 g apple in cubes (1 cm)
- Add to the universal cutter and mix at setting **M** for 3 seconds.

Cake:

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple
- Separate the egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.

- Beat the yolks and sugar, then add the softened butter and the **mixture of apple and honey**.
- Mix the flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder in a separate bowl. Add to the moist ingredients and mix in. Using a spatula carefully fold in the beaten egg whites.
- Line a rectangular loaf tin (dimensions 35 cm x 11 cm) with greaseproof paper and pour in the prepared mixture.
- Peel the apple and slice. Arrange the slices of apple on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Cleaning

The accessories must be thoroughly cleaned after each use. → **Table D**

- Clean **the attachment of the universal cutter** with a damp cloth and then rub dry.
- When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

Subject to change.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au batteur électrique MFQ364...

Respecter la notice d'utilisation du batteur électrique.

Ne monter et démonter le batteur électrique qu'une fois l'appareil immobile.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes !

Ne jamais approcher les doigts de la lame présente dans le broyeur universel. Ne saisir la lame du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne jamais toucher à main nue la lame du broyeur universel. Pour nettoyer, utiliser une brosse. N'utiliser le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

⚠ Important!

Ne jamais travailler avec le pied mixeur rapide dans le récipient du broyeur. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes. Monter et retirer le couvercle démultiplicateur du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas. Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur du broyeur universel dans des liquides, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

⚠ Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé. Respecter les consignes de nettoyage. Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil. Veuillez conserver la notice d'utilisation.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Broyeur universel

→ Figure **A**

- 1 Récipient
- 2 Lame
- 3 Couvercle démultiplicateur
- 4 Couvercle

Utilisation

Attention !

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau. → **Figure C**

Le broyeur universel convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

Attention !

- N'utiliser le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !
- Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix de muscade) et congelés (fruits ou assimilés).

→ Figure B

- Poser et appuyer le récipient sur une surface de travail lisse et propre.

1. Mettre la lame en place.

Important : la lame doit être en position bien verticale.

2. Verser les ingrédients dans le récipient.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Amener le curseur sur la position **►**. L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des ustensiles sont fermés.
5. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
6. Brancher la fiche secteur.
7. Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Amener l'interrupteur en position **M** et le maintenir dans cette position.

Conseil : les meilleurs résultats sont obtenus avec la marche intermittente (actionner brièvement l'interrupteur, le relâcher, puis l'actionner de nouveau, etc.).

Important : ne jamais décoller le broyeur universel de la surface de travail !

8. Après le traitement, ramener l'interrupteur en position **0**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.
9. Retirer la fiche de la prise de courant.
10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
11. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
12. Saisir la lame par sa poignée en plastique, puis la retirer.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation.

Exemple de recette :

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme :

- 100 g de miel de forêt (5 °C)
- 20 g de pommes coupées en dés (1 cm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mixer pendant 3 secondes à vitesse **M**.

Gâteau :

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.
- Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.

- Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180°C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Nettoyage

L'accessoire doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

→ Tableau D

- Essuyer le **couvercle démultiplicateur du broyeur universel** avec un chiffon doux humidifié, puis bien le sécher.
- Dans le cas du mixage de de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è destinato al frullatore manuale MFQ364...

Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore manuale.

Applicare e rimuovere il frullatore manuale solo ad apparecchio fermo. L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in queste istruzioni per l'uso.

Avvertenze di sicurezza

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo dall'impugnatura di plastica. Non toccare la lama del mini tritatutto con le mani nude. Per la pulizia usare una spazzola. Usare il mini tritatutto solo se completamente montato!

⚠ Importante!

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione rapido nel contenitore del tritatutto. Il mini tritatutto non può essere utilizzato nel forno a microonde. Applicare e rimuovere l'adattatore del mini tritatutto solo quando l'apparecchio è fermo. Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

⚠ Rischio di danni alla salute

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute. Attenersi alle istruzioni per la pulizia. Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. Si prega di conservare il libretto d'istruzioni.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme questo libretto d'istruzioni.

Mini tritatutto

→ **Figura A**

- 1 Contenitore**
- 2 Lama**
- 3 Coperchio con innesto per corpo motore**
- 4 Coperchio**

Uso

Attenzione!

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella. → **Figura C**

Il mini tritatutto è idoneo per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Attenzione!

- Usare il mini tritatutto solo se completamente montato!
- Prima di tritare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.
- Il mini tritatutto non è idoneo per tritare alimenti molto duri (chicchi di caffè, rafano, noce moscata) e prodotti surgelati (frutta e simili).

→ Figura

■ Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito e tenerlo fermo.

1. Inserire la lama.

Importante: la lama deve essere inserita dritta nel contenitore.

2. Introdurre l'alimento.

3. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.

4. mettere il cursore in posizione .

L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.

5. Inserire il corpo motore sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.

6. Inserire la spina di alimentazione.

7. Tenere fermi il corpo motore e il mini tritatutto. Ruotare e mantenere l'interruttore sulla velocità **M**.

Suggerimento: i migliori risultati si ottengono con il funzionamento ad intervalli (breve accensione, pausa, breve accensione...).

Importante: non sollevare mai il mini tritatutto dalla superficie di lavoro!

8. Al termine della lavorazione portare l'interruttore su **0**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.

9. Staccare la spina di alimentazione.

10. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore.

11. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.

12. Afferrare la lama dall'impugnatura di plastica ed estrarla.

■ Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.

Ricetta di esempio: torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele:

– 100 g di miele di bosco (5 °C)

– 20 g di mele a dadini (1 cm)

■ Inserire nel mini tritatutto e frullare per 3 secondi alla velocità **M**.

Torta:

– 3 uova

– 60 g di burro

– 100 g di farina tipo 00

– 60 g di noci tritate

– 1 cucchiaino di cannella

– 2 bustine di vanillina

– 1 cucchiaino di lievito in polvere

– 1 mela

■ Separare gli albumi dai tuorli.

■ Montare a neve ferma gli albumi.

■ Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito e la **miscela di miele e mele**.


■ Mescolare la farina, le noci tritate, la cannella e il lievito in polvere in una ciotola separata. Aggiungere agli altri ingredienti e incorporare. Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.

■ Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.

■ Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Distribuire le mele a fette sulla torta.

■ Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

Pulizia

L'accessorio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. → **Tabella **

■ **Pulire l'adattatore del mini tritatutto** con un panno umido e asciugarlo bene.

■ Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Con riserva di modifiche.

Beoogd gebruik

Dit accessoire is bedoeld voor de handmixer MFQ364...

Gebruiksaanwijzing van de handmixer in acht nemen.

Handmixer alleen plaatsen en eraf halen wanneer het apparaat stilstaat.

Het toebehoren is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel door scherpe messen!

Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend beetpakken aan de kunststof handgreep. Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken. De universele fijnsnijder alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken!

Belangrijk!

Nooit met de staafmixer in het fijnsnijderreservoir werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder alleen plaatsen of eraf halen wanneer het apparaat stilstaat. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder nooit in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

Gezondheidsrisico!

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden. Neem de reinigingsinstructies in acht. Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, vóór elk gebruik reinigen.

Lees deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat vóór de ingebruikneming zorgvuldig door. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Ook deze gebruiksaanwijzing overhandigen als u het apparaat aan derden doorgeeft.

Universele fijnsnijder

→ Afb. 

- 1 Reservoir
- 2 Mes
- 3 Aandrijvingsopzetstuk
- 4 Deksel

Bedienen

Let op!

De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen.

→ Afb. 

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Let op!

- De universele fijnsnijder alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken!
- Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

→ **Afb. 3**

- Reservoir op een gladde, schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
1. Het mes aanbrengen.

Belangrijk: het mes moet recht in het reservoir zitten.

2. Levensmiddelen erin doen.
3. Aandrijvingsopzetstuk op het reservoir plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
4. Schuif in stand **▶** zetten. De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.
5. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en aandrukken tot het hoorbaar vastklikt.
6. Stekker in het stopcontact steken.
7. Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden. Schakelaar op stand **M** zetten en vasthouden.

Tip: de beste resultaten worden bereikt door intervalgebruik (kort inschakelen, pauze, kort inschakelen, ...).

Belangrijk: de universele fijnsnijder nooit tijdens het gebruik optillen van de ondergrond!!

8. Na de verwerking de schakelaar op **0** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
9. Stekker uit het stopcontact halen.
10. Beide ontgrendelingsknoppen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.

11. Aandrijvingsopzetstuk tegen de klok in draaien en eraf halen.

12. Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.

- Alle onderdelen direct na gebruik reinigen.

**Voorbeeldrecept:
honingkoek met appels**

Honing-appelmengeling:

- 100 g woudhoning (5°C)
- 20 g appel in blokjes (1 cm)
- In de universele fijnsnijder doen en 3 seconden op stand **M** mixen.

Gebak:

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 theelepel kaneel
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 appel
- De eiwitten scheiden van de eierdooiers.
- Het eiwit stijf kloppen.
- Eierdooiers met de suiker opkloppen, dan de zachte boter en de **honing-appelmengeling** toevoegen.
- Bloem, gemalen walnoten, kaneel en bakpoeder in een afzonderlijke kom mengen. Aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren. De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.
- De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.
- De oven op 180°C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Reinigen

Het toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd. → **Tabel D**

- **Het opzetstuk van de universele fijnsnijder** met een vochtige doek reinigen en vervolgens droogwrijven.
- Bij de verwerking van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til håndrøremaskinen MFQ364.. .
Læs og overhold brugsanvisningen til håndrøremaskinen.
Håndrøremaskinen må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille. Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Berør ikke kniven på minihakkeren med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring. Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!

Vigtigt!

Arbejd aldrig med hurtigblenderstaven i minihakkerbægeret. Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen. Påsatsen til minihakkeren må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille. Dyp aldrig påsatsen til minihakkeren i væsker, rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Fare for sundhedsskader!

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden. Følg anvisningerne om rengøring. Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat. Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Minihakker

→ Billede

- 1 Beholder
- 2 Kniv
- 3 Drevpåsat
- 4 Låg

Betjening

OBS!

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes.

→ Billede

Minihakkeren egner sig til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

OBS!

- Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!
- Før kød småhakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el. lign.).

→ **Billede **


■ Stil beholderen på en glat og ren arbejdsflade, og tryk den ned.

1. Sæt kniven i.

Vigtigt: Kniven skal sidde lige i beholderen.

2. Fyld fødevarerne i.

3. Sæt drevpåsatsen på beholderen, og drej den i retning med uret, indtil den klikker hørbart på plads.

4. Stil skyderen i position .

Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.

5. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk den ned, indtil den klikker hørbart på plads.

6. Sæt netstikket i.

7. Hold fast i motorenheden og minihakkeren. Stil kontakten på trin **M**, og hold den fast.

Tip: De bedste resultater opnås med intervalfunktion (kort tænding, pause, kort tænding, ...).

Vigtigt: Løft aldrig minihakkeren fra arbejdsfladen!

8. Stil kontakten på **0** efter forarbejdningen. Vent, indtil drevet står stille.

9. Træk netstikket ud.

10. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.

11. Drej drevpåsatsen i retning mod uret, og tag den af.

12. Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren, og tag den ud.

■ Rengør straks alle dele efter brug.

Opskriftseksempel:**Honningkage med æbler****Honning-æble-blanding:**

– 100 g skovhonning (5 °C)

– 20 g æbler i tern (1 cm)

■ Fyld det i minihakkeren, og blend det i 3 sekunder på trin **M**.

Kage:

– 3 æg

– 60 g smør

– 100 g hvedemel (type 405)

– 60 g malede valnødder

– 1 tsk. kanel

– 2 breve vaniljesukker

– 1 tsk. bagepulver

– 1 æble

■ Skil æggene.

■ Pisk æggeghviderne stive.

■ Pisk æggeblommerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honning-æble-blandingen**.


■ Bland mel, malede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Rør forsigtigt de piskede æggeghvider i med en spatel.

■ Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og tilsæt den forberedte blanding.

■ Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.

■ Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Rengøring

Tilbehøret skal rengøres grundigt efter hver brug. → **Tabel **

■ Rengør **påsatsen til minihakkeren** med en fugtig klud, og aftør den derefter.

■ Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MFQ364.. Følg bruksanvisningen for håndmikseren. Håndmikseren må kun settes på og tas av når apparatet står stille. Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

Sikkerhetsanvisninger

Fare for personskade på grunn av skarpe kniver!

Det må aldri gripes inn i kniven i universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Ikke berør universalkutterens kniv med bare hender. Bruk børste til rengjøringen. Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!

Viktig!

Du må aldri arbeide med stavmikseren i kutter-beholderen. Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølgeovn. Påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet er stanset. Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Fare for helseskader!

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig. Følg rengjøringsanvisningene. Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktig informasjon om sikkerhet og betjening for dette apparatet. Ta vare på bruksanvisningen.

Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

Universalkutter

→ Bilde

- 1 Beholder
- 2 Kniv
- 3 Drevpåsats
- 4 Lokk

Betjening

OBS!

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

→ Bilde

Universalkutteren er egnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

OBS!

- Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!
- Før kutting må brus, ben og sener fjernes fra kjøttet.
- Universalkutteren er ikke egnet for kutting av meget harde matvarer (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne matvarer (frukt o.l.).

→ Bilde 


- Sett beholderen på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast.

1. Sett inn kniven.

Viktig: Kniven må sitte rett i beholderen.

2. Fyll på matvarene.

3. Sett drevpåsatsen på beholderen og vri den med urviseren til den går hørbart i inngrep.

4. Sett skyveren i posisjon . Åpningen bak ligger fri, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.

5. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.

6. Sett i støpselet.

7. Hold basisapparatet og universalkutteren fast. Sett bryteren på trinn **M** og hold den fast.

Tips: De beste resultatene oppnås med intervalldrift (slå på i kort tid, pause, slå på igjen, ...).

Viktig: Universalkutteren må aldri løftes opp fra arbeidsflaten!

8. Sett bryteren på **0** etter bearbeidningen. Vent til drevet står stille.

9. Trekk ut støpselet.

10. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.

11. Drei drevpåsatsen mot urviseren og ta den av.

12. Ta tak i plasthåndtaket på kniven og ta den ut.

- Rengjør alle delene straks etter bruk.

Eksempel på oppskrift:**Honningkake med epler****Blanding av honning/epler:**

- 100 g skogshonning (5 °C)
- 20 g epler skåret i terninger (1 cm)
- Ha ingrediensene i universalkutteren og miks i 3 sekunder på trinn **M**.

Kake:

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 pk vaniljesukker

– 1 ts bakepulver

– 1 eple

- Skill eggene.

- Stivpisk eggehviten.

- Pisk eggeplomme og sukker, tilsett deretter det myke smøret og **honning/ eple-blandingen**.


- Bland mel, malte valnøtter, kanel og bakepulver i en separat bolle. Tilsett de fuktige ingrediensene og rør dem inn. Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.

- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte blandingen på.

- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.

- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Rengjøring

Tilbehøret må rengjøres grundig etter hver bruk. → **Tabell **

- Rengjør **universalkutterens påsats** med en fuktig klut og gni den deretter tørt.

- Når du arbeider med f.eks. gulerøtter, kan det oppstå misfarging av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

Endringer forbeholdes.

Avsedd användning

Tillbehöret är avsett för elvispen MFQ364...

Följ bruksanvisningen för elvispen.

Elvispen får endast sättas fast och lossas när apparaten står stilla.

Tillbehöret är enbart avsett för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador på grund av vassa knivar!

Ta aldrig i kniven på minihackaren. Fatta minihackarens kniv enbart i plasthandtaget. Vidrör aldrig minihackarens kniv med bara händerna. Använd en borste vid rengöringen. Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!

Viktigt!

Arbeta aldrig med snabbmixerstaven i finfördelarbehållaren. Minihackaren är inte avsedd för mikrovågsugn. Du får bara sätta på och ta av minihackarens överdel när apparaten står stilla. Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Risk för hälsoskador!

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt. Följ rengöringsanvisningarna. Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller viktig information om säkerheten och användningssättet. Förvara bruksanvisningen noga.

Lämna över bruksanvisningen när du överlåter apparaten till en annan person.


Minihackare

→ Figur 

- 1 Behållare
- 2 Kniv
- 3 Drivningstillsats
- 4 Lock

Användning

Obs!

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna i tabellen. → Figur 

Minihackaren lämpar sig för finfördelning av kött, hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

Obs!

- Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!
- Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.
- Minihackaren lämpar sig inte för finfördelning av mycket hårda produkter (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller av frysta produkter (frukt etc.).

→ Figur B

- Ställ behållaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den.

1. Sätt in kniven.

Viktigt: Kniven måste sitta rakt i behållaren.

2. Lägg i matvarorna.

3. Sätt drivningstillsatsen på behållaren och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.

4. Ställ reglaget i läge **►**. Den bakre öppningen är öppen, öppningarna för insättning av verktyg är stängda.

5. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.

6. Sätt in nätstickkontakten.

7. Håll fast motordelen och minihackaren. Ställ reglaget i läge **M** och håll fast det.

Tips: De bästa resultaten uppnås med intervalldrift (starta kort, stäng av, starta kort, ...).

Viktigt: Lyft aldrig upp minihackaren från arbetsytan!

8. Ställ reglaget i läge **0** efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla.

9. Ta ut stickkontakten.

10. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.

11. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.

12. Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.

- Rengör alla delarna omedelbart efter användningen.

Receptexempel:**Honungskakor med äpplen****Honung-/äppelblandning:**

- 100 g skogshonung (5 °C)
- 20 g äpplen i tärningar (1 cm)
- Lägg ingredienserna i minihackaren och mixa i 3 sekunder på steg **M**.

Kaka:

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter

- 1 tsk kanel
- 2 paket vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple

- Separera äggen.

- Vispa äggvitorna till hårt skum.

- Vispa äggulorna tillsammans med vanillinsockret och tillsätt sedan det mjuka smöret och **honungs-/äppelblandningen**.

- Blanda mjöl, malda valnötter, kanel och bakpulver i en separat skål. Tillsätt det till de fuktiga ingredienserna och rör ned. Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.

- Lägg bakplåtspapper i en långpanna (35 x 11 cm) och håll i den förberedda smeten.

- Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.

- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Rengöring

Rengör tillbehöret noggrant efter varje rengöring. **→ Tabell D**

- **Rengör minihackarens tillsats** med en fuktig trasa och gnid den sedan torr.
- Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dessa missfärgningar med några droppar matolja.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi sähkövatkaimen MFQ364.. kanssa.

Noudata sähkövatkaimen käyttöohjetta.

Irrota ja kiinnitä sähkövatkain vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

Turvallisuusohjeet

Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Älä koskaan tartu minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske minileikkurin terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa. Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat on kiinnitetty paikoilleen!

Tärkeää!

Älä koskaan käytä sauvasekoitinta minileikkurin kulhossa.

Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön. Irrota ja kiinnitä

minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Terveysvahinkojen vaara!

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden. Noudata puhdistusohjeita. Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteen turvallisuutta ja käyttöä koskevia ohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.


Minileikkuri

→ Kuva 

- 1 Kulho
- 2 Terä
- 3 Vaihteisto-osa
- 4 Kanssi

Käyttö

Huomio!

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → Kuva 

Minileikkuri soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Huomio!

- Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat on kiinnitetty paikoilleen!
- Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

→ Kuva


■ Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina se kiinni pintaan.

1. Kiinnitä terä.

Tärkeää: Terän on oltava kulhossa suorassa asennossa.

2. Täytä elintarvikkeet.

3. Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

4. Aseta valitsin asentoon . Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat kiinni.

5. Aseta peruslaite vaihteisto-osaan ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.

6. Liitä pistoke pistorasiaan.

7. Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista. Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä siitä kiinni.

Vinkki: Saat parhaimmat tulokset ns. intervallikäytöllä (käynnistä hetkeksi, tauko, käynnistä hetkeksi, ...).

Tärkeää: Älä koskaan nosta minileikkuria ylös työtasolta!

8. Työn päätyttyä käännä valitsin asentoon **0**. Odota, kunnes moottori pysähtyy.

9. Irrota pistoke pistorasiasta.

10. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.

11. Irrota vaihteisto-osa vastapäivään kääntäen.

12. Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.

■ Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

Esimerkkiresepti:

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos:

– 100 g metsähunajaa (5 °C)

– 20 g omenaa kuutioina (1 cm)

■ Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 3 sekuntia teholla **M**.

Kakku:

– 3 kananmunaa

– 60 g voita

– 100 g vaaleita jauhoja (405)

– 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä

– 1 tl kanelia

– 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria

– 1 tl leivinjauhetta

– 1 omena

■ Erottele keltuaiset ja valkuaiset.

■ Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi.

■ Vatkaa keltuainen sokerin kanssa ja lisää sitten pehmyt voi ja

hunaja-omenaseos.

■ Sekoita jauhot, rouhitut saksanpähkinät, kaneli ja leivinjauhe erillisessä kulhossa. Lisää ne kosteiden aineiden joukkoon ja sekoita. Kääntelevä valkuainen varovasti joukkoon lastalla.

■ Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.

■ Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.

■ Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Puhdistus

Varuste on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen. → **Taulukko **

■ Puhdista **minileikkurin yläosa** kostealla liinalla ja hankaa se kuivaksi.

■ Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este accesorio está destinado para el uso con la batidora de repostería MFQ364..

Ténganse en cuenta las instrucciones de uso de la batidora de repostería.

Colocar y retirar la batidora de repostería solo con la base motriz completamente parada.

El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No agarrar nunca la cuchilla del picador universal. Sujetar la cuchilla del picador universal solo por su asa de plástico. No tocar la cuchilla del picador universal directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla. Usar el picador universal solo completamente montado.

¡Importante!

No trabajar nunca con la batidora rápida de varilla en el recipiente para picar. El picador universal no es adecuado para el horno microondas. Montar y desmontar el adaptador del picador universal solo con el aparato parado. No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos ni lavarlo bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.

¡Peligro de daños para la salud!

La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud. Respetar las indicaciones de limpieza. Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Leer las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo. Guardar las instrucciones de uso.

En caso de entregar el aparato a otra persona, acompañarlo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Picador universal

→ Figura 

- 1 Recipiente
- 2 Cuchilla
- 3 Tapa de accionamiento
- 4 Tapa

Usar el aparato

¡Atención!

Observar estrictamente las cantidades máximas admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

→ Figura 

El picador universal es adecuado para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

¡Atención!

- Usar el picador universal solo completamente montado.
- Antes de picar la carne, limpiarla de cartílagos, tendones y huesos.
- El accesorio picador no es adecuado para picar productos muy duros (por ejemplo, granos de café, nabos, nuez moscada) o alimentos congelados (frutas o similares).

→ Figura 8

- Colocar y presionar el recipiente sobre una base estable, lisa y limpia para trabajar.

1. Montar la cuchilla.

Importante: la cuchilla debe asentarse recta en el recipiente.

2. Introducir los alimentos.

3. Colocar la tapa de accionamiento en el recipiente y girarla en sentido horario hasta que encastre de forma audible.

4. Colocar el pasador en la posición **►**. La boca posterior está abierta; las bocas para introducir los accesorios están cerradas.

5. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.

6. Introducir el enchufe en la toma de corriente.

7. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Colocar el mando giratorio en la posición **M** y mantenerlo en dicha posición.

Consejo: Los mejores resultados se obtienen trabajando con funcionamiento a intervalos (conexión breve, pausa, conexión breve ...).

Importante: ¡Trabajar siempre con el picador universal apoyado contra la superficie de trabajo!

8. Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0**. Aguardar a que el accionamiento se detenga.
9. Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
10. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
11. Girar la tapa de accionamiento en sentido antihorario y retirarla.
12. Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
 - Limpiar las piezas directamente después de su uso.

Ejemplo de receta:

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana:

- 100 g de miel silvestre (5 °C)
- 20 g de manzanas cortadas en dados (1 cm)
 - Introducir las en el picador universal y mezclarlas 3 segundos en la posición **M**.

Bizcocho:

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana
 - Separar las yemas de las claras.
 - Batir la clara de huevo a punto de nieve.
 - Batir las yemas junto con el azúcar y añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana**.
 - Mezclar la harina, la nuez molida, la canela y la levadura en polvo en un recipiente separado. Mezclar con los ingredientes húmedos. Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
 - Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno e introducir la mezcla recién preparada.
 - Pelar la manzana, cortarla en rodajas y distribuirlas sobre el bizcocho.

es Picador universal

- Precalentar el horno a 180°C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

Limpieza

Limpiar bien los accesorios después de cada uso. → **Tabla D**

- **Limpiar el adaptador del picador universal** con un paño suave y húmedo y secarlo a continuación.
- Al procesar alimentos como, p. ej., zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

Este acessório está preparado para a batedeira MFQ364.

Respeitar as Instruções de serviço da batedeira.

Apenas colocar e retirar a batedeira com o aparelho imobilizado.

O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

Indicações de segurança

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Nunca tocar na lâmina do picador universal com as mãos sem qualquer proteção. Para a limpeza, utilizar uma escova. Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

⚠ Importante!

Nunca trabalhar com a varinha mágica no recipiente de trituração. O picador universal não é adequado para micro-ondas. Colocar e retirar a tampa de acionamento apenas com o aparelho parado. Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

⚠ Perigo de danos para a saúde!

As impurezas nas superfícies podem acarretar danos para a saúde. Observar as indicações de limpeza. Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço. Guardar as instruções de serviço.

Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros.

Picador universal

→ Fig. **A**

- 1 Recipiente
- 2 Lâmina
- 3 Suporte da engrenagem
- 4 Tampa

Utilização do aparelho

Atenção!

Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação na tabela. → Fig. 6

O picador universal é adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas.

Atenção!


- Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!
- Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.
- O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).

→ Fig. 6

- Colocar o recipiente sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa e fazer pressão.

1. Colocar a lâmina.

Importante: a lâmina tem de ficar direita no recipiente.

2. Adicionar os alimentos.
3. Colocar o suporte da engrenagem no recipiente e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que este encaixe de forma audível.
4. Colocar o cursor na posição . A abertura posterior está livre, as aberturas para colocação das ferramentas estão fechadas.
5. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.
6. Ligar a ficha à tomada.
7. Segurar bem o aparelho base e o picador universal. Colocar o interruptor na fase **M** e segurar bem.

Sugestão: Os melhores resultados podem ser obtidos num funcionamento com intervalos (ligar por breves instantes, pausa, ligar por breves instantes, ...).

Importante: Nunca levantar o picador universal da superfície de trabalho!

8. Depois da preparação, posicionar o interruptor em **0**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado.
9. Retirar a ficha da tomada.
10. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
11. Rodar o suporte da engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
12. Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização.

Exemplo de receita:

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã:

- 100 g de mel de floresta (5 °C)
- 20 g de maçãs em cubos (1 cm)
- Colocar no picador universal e misturar durante 3 segundos na fase **M**.

Bolo:

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de nozes raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã
- Separe as gemas das claras.
- Bater as claras até ficarem em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar, depois adicionar a manteiga mole e a **mistura de mel e maçã**.
- Misturar a farinha, as avelãs raladas, a canela e o fermento em pó numa tigela separada. Adicione aos ingredientes húmidos e misture. Envolve cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.

- Forre uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verta a massa preparada para dentro da mesma.
- Descasque a maçã e corte-a em fatias. Distribua as fatias de maçã sobre o bolo.
- Preaqueça o forno a 180 °C e deixe o bolo cozer durante 30 minutos.

Limpeza

O acessório tem de ser bem limpo após cada utilização. → **Tabela D**

- **Limpar a tampa do picador universal** com um pano húmido e depois secar com um pano.
- Ao preparar p. ex. cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MFQ364.

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το μίξερ χειρός μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στον κόφτη γενικής χρήσης. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα. Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Σημαντικό!

Μην εργάζεστε ποτέ με το ταχυμπλάντερ χειρός μέσα στο δοχείο τεμαχισμού. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μην βυθίζετε ποτέ το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Κίνδυνος βλάβης της υγείας!

Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία. Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού. Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να αποκτήσετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού για αυτή τη συσκευή. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.


Κόφτης γενικής χρήσης

→ Εικ. 

- 1 Δοχείο
- 2 Μαχαίρι
- 3 Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης
- 4 Καπάκι

Χειρισμός

Προσοχή!

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα. → Εικ. 

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών βοτάνων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων.

Προσοχή!

- Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!
- Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ραπανάκια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

→ Εικ. 3


- Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το.

1. Τοποθετήστε το μαχαίρι.

Σημαντικό: Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται επίπεδα μέσα στο δοχείο.

2. Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

3. Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.

4. Θέστε τον σύρτη στη θέση . Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.

5. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.

6. Συνδέστε το φισ στην πρίζα.

7. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης. Θέστε τον διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον.

Συμβουλή: Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται με λειτουργία κατά διαστήματα (για λίγο σε λειτουργία, διακοπή, για λίγο σε λειτουργία, ...).

Σημαντικό: Μην ανασηκώνετε ποτέ τον κόφτη γενικής χρήσης από την επιφάνεια εργασίας!

8. Μετά την επεξεργασία θέστε τον διακόπτη στο **0**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.

9. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα.

10. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.

11. Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

12. Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.

- Καθαρίστε όλα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.

Παράδειγμα συνταγής:

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

- 100 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 20 γρ. μήλα σε κυβάκια (1 cm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα για 3 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.


Γλυκά:

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 2 φακελάκια βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο
- Χωρίστε τα αυγά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη, μετά προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Σε ένα ξεχωριστό λεκανάκι αναμείξτε το αλεύρι, τα αλεσμένα καρύδια, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα. Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.

eI Κόφτης γενικής χρήσης

- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.
- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες των μήλων πάνω στο κέικ.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Καθαρισμός

Τα εξαρτήματα πρέπει μετά από κάθε χρήση να καθαρίζονται προσεκτικά. → Πίνακας 

- Καθαρίζετε **το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης** με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.
- Κατά την επεξεργασία από π.χ. καρότα, μπορούν να δημιουργηθούν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar, MFQ364.. mikseri için için tasarlanmıştır.

Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.

El tipi mikseri cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

Güvenlik uyarıları

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Genel doğrayıcının bıçağını sadece plastik kulpundan tutunuz. Genel doğrayıcının bıçağına çıplak elle temas etmeyiniz. Temizlik için fırça kullanınız. Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız!

⚠ Önemli!

El blenderi ile kesinlikle doğrayıcı haznesinin içinde çalışmayınız. Genel doğrayıcı mikrodalgada kullanıma uygun değildir. Genel doğrayıcının üst parçasını sadece cihaz dururken takınız ve çıkarınız. Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

⚠ Sağlık sorunları tehlikesi!

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir. Temizlik bilgileri dikkate alınmalıdır. Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz.

Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.

Genel doğrayıcı

→ Resim A

- 1 Hazne
- 2 Bıçak
- 3 Dişli düzeneği
- 4 Kapak

Kullanım

Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

→ Resim B

Genel doğrayıcı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

Dikkat!

- Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız!
- Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız.
- Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, muskat cevizleri) ve dondurulmuş (meyve vs.) besinleri doğramak için uygun değildir.

→ Resim B

■ Kabı düz ve temiz bir çalıřma alanına üzerine yerleřtirdiniz ve oturarak bastırınız.

1. Bıçađı takınız.

Önemli: Bıçak, kap içine tam olarak oturmalıdır.

2. Dođranacak besinleri doldurunuz.

3. Diřli düzeneđi kaba yerleřtirdiniz ve duyulacak řekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.

4. Sürgüyü ► konumuna ayarlayınız. Arka boşluk serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler kapalıdır.

5. Ana cihazı diřli düzeneđi üzerine yerleřtirdiniz ve duyulacak řekilde yerine oturuncaya kadar bastırınız.

6. Elektrik fiřini prize takınız.

7. Ana cihazı ve genel dođrayıcıyı sabit tutunuz. řalteri **M** kademesine getirip tutunuz.

İpucu: En iyi sonuçlar fasıllı çalıřma modunda (kısa çalıřtırmak, beklemek, kısa çalıřtırmak, ...) elde edilir.

Önemli: Genel dođrayıcıyı kesinlikle çalıřma yüzeyinden kaldırmayınız!

8. İřlemden sonra řalteri **0** konumuna getiriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.

9. Elektrik fiřini prizden çekip çıkartınız.

10. Her iki çözüme tuřunu da bastırılmıř řekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.

11. Diřli düzeneđi saat yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.

12. Bıçađı plastik sapından tutunuz ve çıkartınız.

■ Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

Örnek tarif:

Elmalı ballı kek

Bal-elma karıřımı:

– 100 g çam balı (5°C)

– 20 g küp kesilmiř elma (1 cm)

■ Genel dođrayıcıya doldurunuz ve 3 saniye süreyle **M** kademesinde karıřtırınız.

Kek:

– 3 yumurta

– 60 g tereyađ

– 100 g beyaz un (405 tipinde)

– 60 g dövülmüř ceviz içi

– 1 ÇK tarçın

– 2 paket řekerli vanilin

– 1 ÇK kabartma tozu

– 1 elma

■ Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırınız.

■ Yumurta akını sertleřene kadar çırpınız.

■ Yumurta beyazına řeker ekleyiniz, yumuřak tereyađını ve **bal-elma karıřımını** ilave ediniz.

■ Unu, dövülmüř ceviz içini, tarçını ve kabartma tozunu ayrı bir kapta karıřtırınız. Bunları ıslak malzemelere ekleyiniz ve karıřtırınız. Çırpılmıř yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.

■ Bir fırın kabına (35 x 11 cm) piřirme kađıdı yerleřtirdiniz ve hazırladıđınız karıřımı kaba dökünüz.

■ Elmanın kabuđunu soyunuz ve diskler řeklinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dađıtarak yerleřtirdiniz.

■ Önceden ısıtılmıř 180°C fırında keki 30 dakika piřiriniz.

Temizleme

Aksesuarı her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz. → **Tablo D**

■ **Genel dođrayıcının üst parçasını** nemli bir bezle temizleyiniz ve ardından silerek kurulaıınız.

■ Örneđin: havuç ile çalıřıldıđında cihazın plastik parçalarının rengi deđiřebilir. Bu renklemeler birkaç damla sıvı yemek yađı ile silinip temizlenebilir.

Deđiřiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten element akcesoriów jest przeznaczony dla miksera ręcznego MFQ364.. .

Należy się stosować instrukcji obsługi miksera ręcznego.

Mikser ręczny zakładać i zdejmować tylko, gdy urządzenie jest zatrzymane.

Akcesoria są przystosowane tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nigdy nie chwytać noża rozdrabniacza uniwersalnego rękami. Nóż chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki. Rozdrabniacza uniwersalnego wolno używać tylko w stanie kompletnie zmontowanym!

⚠ Ważne!

Pojemnika rozdrabniacza nigdy nie wykorzystywać do miksowania blenderem. Rozdrabniacz uniwersalny nie jest przystosowany do kuchenek mikrofalowych. Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego zakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd zatrzymany. Nasadki rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w cieczach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.

⚠ Niebezpieczeństwo doznania szkody na zdrowiu!

Zanieczyszczenia znajdujące się na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia. Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się z ważnymi zasadami bezpieczeństwa i obsługi. Instrukcję obsługi należy zachować.

Instrukcję należy przekazać razem z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Rozdrabniacz uniwersalny

→ Rysunek 

- 1 Pojemnik
- 2 Nóż
- 3 Nasadka przekładniowa
- 4 Pokrywa

Obsługa

Uwaga!

Przestrzegać maksymalnych ilości produktów i czasów rozdrabniania podanych w tabeli. → **Rysunek G**

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Uwaga!

- Rozdrabniacza uniwersalnego wolno używać tylko w stanie kompletnie zmontowanym!
- Przed rozdrobieniem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muszkatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).

→ Rysunek B

- Umieścić pojemnik na gładkiej, czystej powierzchni i docisnąć.

1. Założyć nóż.

Ważne: nóż musi być osadzony w pojemniku prosto.

2. Włożyć produkty.

3. Założyć nasadkę przekładniową na pojemnik i obrócić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.

4. Ustawić zasuwę w pozycji **►**. Otwór tylny jest otwarty; otwory na narzędzia są zamknięte.

5. Ustawić korpus urządzenia na nasadce przekładniowej i docisnąć tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.

6. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.

7. Chwycić korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny. Ustawić przełącznik na stopień **M** i przytrzymać.

Rada: Najlepsze wyniki umożliwia stosowanie trybu przerywanego (krótkie włączenie, przerwa, krótkie włączenie itd.).

Ważne: Nigdy nie odrywać rozdrabniacza uniwersalnego od powierzchni roboczej!

8. Po zakończeniu przetwarzania składników ustawić przełącznik na **0**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma.

9. Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.

10. Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalniające i wyjąć korpus urządzenia.

11. Obrócić nasadkę przekładniową w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

12. Chwycić nóż za uchwyty z tworzywa sztucznego i wyjąć.

- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu.

Przykładowy przepis:

Placek miodowy z jabłkami

Mieszánina miodowo-jabłkowa:

- 100 g miodu leśnego (5 °C)
- 20 g jabłek pokrojonych w kostkę (1 cm)
- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 3 sekundy na poziomie **M**.

Ciasto:

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g mielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko
- Oddzielić żółtka jaj od białek.
- Białka ubić na sztywno.
- Ubić żółtka z cukrem, a następnie dodać miękkie masło i **mieszáninę miodowo-jabłkową**.
- Mąkę, mielone orzechy włoskie, cynamon i proszek do pieczenia wymieszać w oddzielnej misce. Dodać do mokrych składników i wmieszać. Ubitą śmietanę ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.
- Włożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszáninę.

- Obrać jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłek na cieście.
- Podgrzać piekarnik do temperatury 180 °C i piec ciasto przez 30 minut.

Czyszczenie

Akcesoria wymagają dokładnego wyczyszczenia po każdym użyciu.

→ Tabela D

- **Nasadę rozdrabniacza uniwersalnego** wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.
- Podczas przetwarzania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.

Możliwość wprowadzania zmian zastrzeżona.

Використання за призначенням

Це приладдя призначене для ручного міксера MFQ364..
Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації ручного міксера.
Установлювати і знімати ручний міксер можна тільки тоді, коли прилад не рухається.
Приладдя придатне лише для описаного в цій інструкції застосування.

Правила техніки безпеки

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Ніколи не торкайтеся ножа універсального подрібнювача. Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Ніколи не торкайтеся ножа універсального подрібнювача голими руками. Для чищення слід користуватися щіткою. Універсальний подрібнювач можна використовувати тільки в повністю зібраному стані!

⚠ Важливо!

Працювати ручним блендером у посудині подрібнювача заборонено. Універсальний подрібнювач не придатний для використання в мікрохвильовій печі. Насадку універсального подрібнювача можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу. Насадку універсального подрібнювача заборонено занурювати в рідини й мити під проточною водою або в посудомийній машині.

⚠ Небезпека шкоди для здоров'я!

Бруд на поверхнях може становити небезпеку для здоров'я. Виконуйте вказівки з чищення. Поверхні, що контактують з харчовими продуктами, потрібно чистити перед кожним користуванням.

Перед користуванням уважно прочитайте цю інструкцію, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки й управління, які стосуються цього приладу. Збережіть інструкцію з експлуатації.

Передавайте інструкцію з експлуатації наступним користувачам разом із приладом.

Універсальний подрібнювач

→ Малюнок **A**

- 1 Посудина
- 2 Ніж
- 3 Редукторна насадка
- 4 Кришка

Управління

Увага!

Не перевищуйте максимальної кількості продуктів і тривалості обробки, указаних у таблиці. → **Малюнок 6**

Універсальний подрібнювач придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Увага!

- Універсальний подрібнювач можна використовувати тільки в повністю зібраному стані!
- Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.
- Універсальний подрібнювач не призначено для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових зерен, редьки, мускатних горіхів) і заморожених продуктів (фруктів тощо).

→ Малюнок 3


- Поставте посудину на рівну й чисту робочу поверхню і притисніть її.

1. Вставте ніж.

Важливо: ніж у посудині має бути розташований прямо.

2. Завантажте продукти.

3. Установіть на посудину редукторну насадку й поверніть насадку за годинниковою стрілкою, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.

4. Установіть засувку в позицію . Задній отвір вільний, отвори під знаряддя закриті.

5. Установіть основний блок на редукторну насадку й притисніть до фіксації з характерним звуком.

6. Вставте штепсельну вилку в розетку.

7. Притримуйте основний блок приладу й універсальний подрібнювач. Поверніть перемикач у позицію **M** і втримуйте його там.

Порада: найкращі результати досягаються в переривчастому режимі (ненадовго запустіть прилад, зробіть перерву, знов ненадовго запустіть і т. д.).

Важливо: у жодному разі не відривайте універсальний подрібнювач від робочої поверхні!

8. Після обробки встановіть перемикач у позицію **0**. Дочекайтеся зупинення привода.
9. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натиснувши й утримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
11. Поверніть редукторну насадку проти годинникової стрілки і зніміть її.
12. Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі.

Приклад рецепту:

медовий пиріг з яблуками

Медово-яблучна суміш:

- 100 г лісового меду (5 °С)
- 20 г яблук кубиками (1 см)
- Покладіть в універсальний подрібнювач і 3 секунди змішуйте на швидкості **M**.

Пиріг:

- 3 яйця
- 60 г масла
- 100 г білого борошна (ґатунок 405)
- 60 г подрібнених волоських горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 пакетики ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко
- Відділіть жовтки від білків.
- Круто збийте білки.
- Збийте жовтки із цукром, а тоді додайте м'яке масло й **медово-яблучну суміш**.
- Змішайте в окремій мисці борошно з подрібненими горіхами, корицею і розпушувачем тіста. Додайте до вологих інгредієнтів і підмішайте. Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і покладіть туди підготовану суміш.

uk Універсальний подрібнювач

- Почистьте яблуко й наріжте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.

Очищення

Приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного застосування.

→ Таблиця **D**

- **Насадку — універсальний подрібнювач** слід протерти вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.
- Під час обробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для ручного миксера MFQ364...

Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации ручного миксера. Ручной миксер можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

Указания по технике безопасности

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу в универсальном измельчителе. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу универсального измельчителя голыми руками. Для очистки используйте щетку. Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!

Важно!

Ни в коем случае не используйте погружной блендер в контейнере для измельчения. Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи. Насадку универсального измельчителя можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

Опасность для здоровья!

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья. Соблюдайте указания по очистке. Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора. Сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Универсальный измельчитель

→ Рисунок **A**

- 1 Контейнер
- 2 Нож
- 3 Редукторная насадка
- 4 Крышка

Эксплуатация

Внимание!

Обязательно соблюдайте максимальное количество ингредиентов и время переработки, указанные в таблице. → Рисунок **B**

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Внимание!

- Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!
- Перед измельчением мяса удалите из него хрящи, кости и сухожилия.
- Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

→ Рисунок **B**

- Поставьте контейнер на гладкую, чистую рабочую поверхность и прижмите его.

1. Вставьте нож.

Важно: нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.

2. Загрузите продукты.

3. Установите редукторную насадку на контейнер и поверните по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
4. Установите задвижку в положение **►**. Отверстие в задней части прибора открыто, отверстия для установки насадок закрыты.
5. Установите основной блок на редукторную насадку и нажмите до фиксации со щелчком.
6. Вставьте штепсельную вилку в розетку.
7. Удерживайте основной блок и универсальный измельчитель. Установите переключатель на режим **M** и удерживайте его в этом положении.

Совет: наилучших результатов удастся достичь с помощью прерывистого режима работы (короткое включение, пауза, короткое включение и т. д.).

Важно: ни в коем случае не отрывайте универсальный измельчитель от рабочей поверхности!

8. После переработки продуктов установите переключатель в положение **0**. Дождитесь полной остановки привода.
9. Выньте вилку из розетки.
10. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите основной блок.
11. Поверните редукторную насадку против часовой стрелки и снимите ее.
12. Возьмите нож за пластмассовую ручку и выньте его.
 - Очищайте все части прибора сразу после использования.

Примерный рецепт: медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь:

- 100 г лесного меда (5 °С)
- 20 г яблок, нарезанных кубиками (1 см)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 3 секунды на скорости **M**.

Пирог:

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего качества (тип 405)

- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко
- Отделить белки от желтков.
- Яичные белки взбить в крепкую пену.
- Яичные желтки взбить с сахаром, после чего добавить мягкое сливочное масло и **яблочно-медовую смесь**.
- Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно подмешать белки.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и уложить приготовленную смесь.
- Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Очистка

Принадлежности нужно тщательно чистить после каждого применения. → **Таблица D**

- **Насадку универсального измельчителя** протрите мягкой влажной тряпкой, а затем вытрите насухо.
- При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

- صب المكُونات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخلط لمدة 3 ثوانٍ على الدرجة M.

الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- افصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج باودر في وعاءٍ آخر. أضف للمكُونات الرطبة واخفقها معًا. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعك 30 دقيقة.

التنظيف

يجب تنظيف الملحق جيدًا بعد كل استخدام.

الجدول D

- نظّف الجزء العلويّ من القطاعة متنوعة الاستخدامات باستخدام قطعة قماش رطبة وجفّفه بعد ذلك.
- عند التعامل مثلاً مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

الصورة B

- ضع الحاوية على أرضية عمل لمساء ونظيفة ثم اضغط عليها.
- 1. ركّب السكين.
- هام: يجب أن يكون السكين مركّبًا في الحاوية في وضع مستقيم.
- 2. عبئ المواد الغذائية.
- 3. قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوتٍ مسموع.
- 4. انقل المنزلقة إلى الوضع —. الفتحة الخلفية تكون حرة وفتحات استخدام العدد والأدوات تكون مغلقة.
- 5. ضع الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوتٍ مسموع.
- 6. وصّل القابس الكهربائي بالمقبس.
- 7. ثبّت الجهاز الأساسي والقطاعة متنوعة الاستخدامات. ضع المفتاح على الدرجة M وثبّته في هذا الوضع.
- نصيحة: نتحقق أفضل النتائج من خلال التشغيل المتقطع (تشغيل لوهلة قصيرة، استراحة، تشغيل لوهلة قصيرة، ...).
- مهم: لا ترفع القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا من سطح العمل!
- 8. ضع المفتاح على الوضع 0 بعد المعالجة. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة.
- 9. انزع القابس الكهربائي.
- 10. اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
- 11. أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
- 12. أمسك بالسكين من المقبض البلاستيكي وأخرجه. نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام.

وصفة على سبيل المثال: كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل:

- 100 جم عسل بري (5 °م)
- 20 جم تفاح مكعبات (1 سم)

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق مخصص للخلاط الكهربائي.. MFQ364.
احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالخلاط الكهربائي.
يجب عدم تركيب أو فك الخلاط الكهربائي إلا عند توقف الجهاز تمامًا عن العمل.
هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر الإصابة بجروح من الساكين الحادة!

لا تمسك بالساكين الموجود في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا. لا تمسك بالساكين في القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس ساكين القطاعة متنوعة الاستخدامات بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تستخدم القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الكامل!

⚠️ هام!

لا تستخدم أبدًا ساق الخلاط السريع داخل وعاء القطاعة. القطاعة متنوعة الاستخدامات غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب عدم تركيب أو فك الجزء العلوي للقطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما يكون الجهاز متوقفًا تمامًا عن العمل. لا تغمر الأداة الخاصة بالقطاعة متنوعة الاستخدامات في سوائل أبدًا ولا تنظفها تحت ماء جارٍ أو غسالة الأواني.

⚠️ خطر حدوث أضرار صحية!

الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكل خطرًا على الصحة. احرص على مراعاة إرشادات التنظيف. نظف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

القطاعة متنوعة الاستخدامات صالحة لتقطيع اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفواكه، والخضروات، والمكسرات، واللوز.

تنبيه!

- لا تستخدم القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الكامل!
- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدًا (حبوب البن، الفجل، جوزة الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك للحصول على إرشادات مهمة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. احتفظ بدليل الاستخدام من فضلك. وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز.

القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الصورة A

- 1 حاوية
- 2 ساكين
- 3 قاعدة مجموعة التروس
- 4 غطاء

الاستخدام

تنبيه!

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الصورة B







Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001193461

(000429)